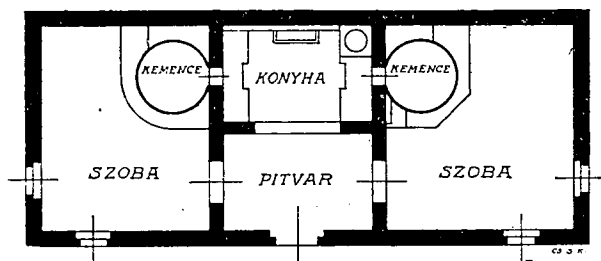


A szeged-vidéki parasztház és az alföldi magyar háztípus.

Szegedi tüzelő- és fűtőberendezések a XVIII. században. É. alatt a *Dolgozatok* 1931. évfolyamában megjelent értekezésemben fennmaradt egykorú tervrajzok alapján bemutattam és részletesen leírtam a szegedi XVIII. sz.-beli tüzelő- és fűtőberendezéseket. Nem terjeszkedtem ki e cikk keretében annak a kérdésnek a vizsgálatára, hogy volt-e ezeknek a városi, úri konyháknak és tüzelőberendezéseknek valamelyes hatásuk a szegedi és a szegedvidéki magyar *parasztházra*, de már jeleztem ott, hogy e kérdéssel más alkalommal kívánok foglalkozni. Ezt az ígéreteket igyekezem most teljesíteni: megvilágítani a szegedi és szegedvidéki parasztház és parasztkonyha, valamint a tüzelőberendezés eredetét és fejlődését és tisztázni a fenti cikkben leírt szegedi úri házakhoz való viszonyát.



1. ábra.

A *szegedi parasztház* kétségtelenül a magyar parasztház ama típuscsoportjába tartozik, amelyet *alföldi háztípusnak* szoktunk nevezni. Ennek az alföldi háztípusnak leggyakrabban előforduló, tehát tipikus mai alakja a háromosztatú ház, amelyben két szoba között pitvaros konyha van. (1. ábra.) Mivel pedig ebben a házban több tűzhely van, t. i. a szobában vagy szobákban zárt kemence, a konyhában pedig nyílttűző tűzhely, ezért ezt a házalakot sokan *felnémet* típusúnak mondják, mert ezt a házat is a két külön, zárt és nyitott tűzhely jellemzi. Tagadhatatlan csakugyan, hogy a mai alföldi s így a szegedvidéki ház is ebben a tekintetben hasonlít a felnémet házhoz. De nagy kérdés az, hogy miképen jutott ehhez a mai alakjához és tüzelőberendezéséhez: genetikus kapcsolatban van-e a felnémet házzal, vagy pedig más módon, talán újabb időben kapta ezt a típusjellegét?

Amit BÁTKY ZSIGMOND erről a háztípusról mond az (valószínűleg szándéka ellenére) az első feltevést látja bizonyítani. Szerinte ugyanis „a legkorábbi alföldi magyar ház egysejtű, tűzhelyes ház volt, középen fekvő négyszögletes tűzhellyel. Ehhez jött később, talán Dunántúlról, egy szláv fűtőkemence, amivel a tűzhely lócaalakúvá vált, s a kemencével együtt a sarokba került“. (Népr. Ért. XXII. 134.). Ez az eredeti főhelyiség azután, mikor primitív szerkezetű kéményt kapott, „megkisebbedett és egy közfal beiktatása által két részre, *konyhára* és *pitarra* vált szét“ (u. o. 131.) „Az egysejtű helyiséghöz azután a német kályhás helyiség, vagy szoba csatlakozott, a konyhabeli ősi kemence pedig helyenként középpadkás főzőtűzhellyé zsugorodott, helyenként viszont egészen eltűnt, s csak a sarokpadkás tűzhely maradt meg“ (u. o. 134.).

Ha ez csakugyan így volna, akkor az *alföldi magyar ház* is egészen úgy alakult volna, ahogy a *felnémet ház*. És akkor igazuk volna azoknak, akik az ősi magyar házat felnémet eredetűnek mondják. Ennek azonban szerintem ellentmondanak mindenekelőtt a *nyelvi bizonyítékok*. Ezeknek fontosságát és bizonyító erejét pedig felesleges külön hangsúlyozni.

A *felnémet háznál* valóban a mai *konyha* volt valamikor a ház főhelyisége, amit abból is láthatunk, hogy ezt még most is gyakran *Haus*-nak nevezik, sőt vannak német vidékek, ahol a konyha előterét (a magyar pitvart), sőt még a konyha előtti tornácot mondják *Haus*-nak. Ennek az a magyarázata, hogy az egykori *Haus*-nak az a része, ahol főztek, a latin *coquiná*-ból lett *Küche* elnevezést kapta, úgyhogy a *Haus* elnevezés csak a konyha előterén és esetleg még a tornácon maradt meg. (MERINGER, Das deutsche Haus, 25). A *felnémet ház osztódás* útján fejlődött tovább. A tűzhelyes helyiségből elválasztottak egy kisebb részt és ez lett a hideg kamara. Ez később meg-nagyobbodott, s mikor zárt kemencét (kályhát) tettek bele, *Stube*, fűthető szoba lett belőle.

Ezzel szemben az *alföldi magyar ház* az én nézetem szerint nem osztódás, hanem *hozzátoldás* útján fejlődött. Ha osztódás útján kapta volna mai alakját, mint a felnémet ház, vagyis a *házból* előbb konyha + kamara lett volna, majd az utóbbiból fűthető szoba, akkor érthetetlen volna, hogy a konyhát seholsem mondják *ház*-nak, de a fűthető szobát igenis sokfelé nevezik s így régebben valószínűleg mindenütt így nevezték. Ez kétségtelenül arra mutat, hogy az *alföldi ház* mai konyhája sohasem volt a ház főhelyisége, mint a felnémet házban, ellen-

ben az volt a mai szoba. Eszerint valamikor a mai szoba, az egykori ház, volt az egyetlen tűzhelyes helyiség és a mai konyha a pitvarral együtt későbbi hozzátoldás. Igen fontos bizonyítéka ennek az is, hogy az ország igen nagy részén Bihar megyétől Komárommegyéig és Tokajtól Szegedig (l. MTSz.) mindenfelé *pitvar*nak nevezik a konyhát.

Hogy milyen tűzhely volt ebben az ősi helyiségben: egytűzű nyitott tűzhely-e vagy kéttűzű főzhely + kemence, azt ma persze már nem tudjuk megállapítani, mert ennek az Alföldön semmi nyoma nem maradt. (A kecskeméti múzeum ásatásai alkalmával előkerült házak és tüzelőberendezések itt nem jöhetnek tekintetbe, mert későbbi időből származnak). De annyit mindenesetre feltételezhetünk, hogy ez az ősi helyiség eredetileg ú. n. füstös ház volt, vagyis kéménytelen, esetleg ablaktalan ház, amelyből a tűzhely füstje a nyitott ajtón, meg a fedél résein át távozott.

Ennek az ősi egysejtű háznak volt bizonyosan valami fedett, talán oszlopokon nyugvó tetővel ellátott előtere, *pitvara*, amilyen már a történelem előtti korban is honos volt Kelet-európában és hazánk területén is, az, amelyet a régészet „megarontípus“-nak mond. Ebből az eleinte nyitott pitvarból fejlődött egyfelől Erdélyben a mai székelyház *eresze*, Magyarország többi részén ellenben különösen az Alföldön, a mai *pitvaros konyha*. A nyitott előtérből idővel körülfalazott helyiség lett, még pedig valószínűleg akkor, amikor a nyitott főztűzhelyet a házból ide kitették. *Konyha* akkor lett belőle, amikor a városi polgári vagy úri ház utánzásaként, főleg pedig hatósági beavatkozásra *kéményt* építettek a tűzhely fölé. A mestergerenda alkalmazása a tűzhelyes pitvar mennyezetét két egyenlő részre osztotta, így a kéményt a helyiség egyik felére állíthatták, a tűzhelyes rész fölé s ez lett a *konyha*, a kémény nélkül maradt másik fele megmaradt régi nevén *pitvar*nak. BÁTKY (Népr. Ért. XXII. 131.) azt mondja, hogy az alföldi, néhol *pendelykémény*nek mondott kémények még nem igazi kémények, hanem a tűzhely fölé boruló, kürtővel ellátott cserények tovább fejlődött formái. Ezek azonban építészeti-technikai szempontból nézve igazi és valódi kémények, egészen olyanok, mint amilyenek a városi házak kéményei voltak még a 18. században is. Csak abban különböznek amazoktól, hogy alföldi, paraszti építőanyagból készültek. Az alföldi nép nem boltozhatta kéményét égetett téglából, mint a városi lakó, mikor házának a fala ezt el sem bírta volna, hanem alkalmazta a

sok mindenre használt ősi alföldi építőanyagot: a sárral bevont vesszőfonást.

Mindebből tehát világosan kitetszik, hogy az alföldi magyar parasztház fejlődésében az egysejtű helyiség nem osztódott, mint felnémet vidékeken, konyhára és kamrára, melyből utóbb fűthető szoba lett, hanem ellenkezőleg, az ősi helyiségből (a ház-ból) lett idővel a szoba s ehhez csatlakozott utóbb a pitvarból fejlődött nyílttűzű konyha. Nem a szoba az új helyiség a házban, hanem a *konyha-pitvar*.

Ezzel természetesen megdől ama további elmélet is, amely szerint a konyhabeli ősi kemence helyenként középpadkás főzőhellyé zsugorodott, helyenként viszont egészen eltűnt volna. (Népr. Ért. XXII. 134.). A szegedvidéki konyhában ugyanis nem volt ősi kemence s valószínűleg a többi alföldi házában sem. Ha volt kemence, akkor az a házban (a mai szobában) volt, s ott is maradt, csak az alakja és a szerkezete változott meg idővel. Ez persze főképen a *szegedi és szegedvidéki* házra vonatkozik, mert vizsgálódásaim és személyes tapasztalataim e kérdésben csak erre a területre szorítkoznak, de valószínűnek tartom, hogy általában az *alföldi háznak* is ez a fejlődéstörténete.

Mielőtt azonban tovább mennék s a következőkben a tűzhely és kemence fejlődésének kérdését vizsgálnám, meg kell említeni a következőket. A fent említett ősi alföldi háztípusból itt Szeged vidékén nem maradt meg semmi, még a nyoma sem, s azt hiszem másutt se igen. Elpusztította a török hódoltság kora, amely az alföldi település és házépítés folytonosságát több mint kétszáz esztendőre megszakította. A ma fennálló alföldi parasztházaknak még a legeldugottabb helyen álló legrégibb példányoknak sincsen már semmi közük a török hódoltság előtt itt létezett házakhoz. Csak az *építőanyag* maradt ugyanaz, mint régen, — és a házra vonatkozó *nyelvi emlékek*. De ha feltételezzük, hogy pl. a nagyobb mezővárosokban, amelyek átérték a török hódoltságot, mégis megmaradt az ősi magyar alföldi ház, az sem sokáig maradhatott meg eredeti alakban, mert a városi építkezés hatása alatt lassanként átalakult, majd egészen el is enyészett. A mai, vagy a 18. század óta ismert szegedvidéki magyar falusi vagy tanyai parasztház alakjának nincsen semmi köze a valaha itt létezett régi magyar házhoz. A magyar nyelvjárások térképe világosan mutatja milyen sokfelől jöttek azok a magyarok, akik a visszafoglalás után újra telepedtek az alföld elpusztított vidékein s ez a sokfelől jött nép

valószínűleg sokféle háztípust is hozhatott magával. De még fontosabb ennél, hogy volt akkor mindenfelé az újraterelítést irányító központi szerv, a hatóság, a földesúr, a katonaság, amelyek közös tervek szerint építették meg a telepések házait. Pl. A Szegedhez közeledő torontálmegyei telepítések alkalmával a bécsi katonai mérnöki hivatalok készítették a parasztházak tervrajzait (GRIZELINI, Gesch. des Temesvarer Banats). A szintén szomszédos Bácska telepítésekor ugyancsak a hatóság rajzoltatta meg a parasztházak terveit és szigorúan őrködött azoknak pontos betartásán. Az osztrák háztervezők, építésszek, katonai mérnökök, bizonyára nem magyarországi házakat vettek mintául terveik elkészítésénél, hanem az ő hazájukbeli típusokat és alighanem az akori városi házakat utánózták, egyszerűbb, olcsóbb kivitelben. Ez magyarázza meg azt, hogy miért találunk ma a német és osztrák házkutatók felnémet háztípust a magyar Alföldön, a Bánátban, Bácskában, a Szerémségben, le egészen Boszniaig.

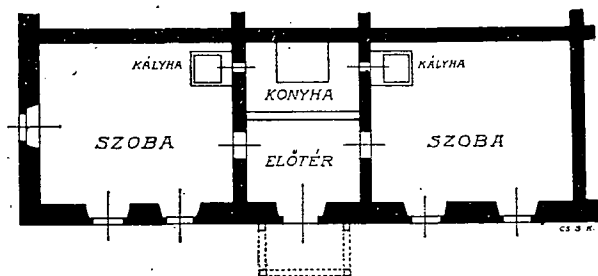
Ezek után nem csodálkozhatunk, ha látjuk, hogy mennyire hasonlítanak a bánáti és bácskai házak például a szeged-vidéki magyar házakhoz, vagy fordítva. Sőt ha tovább megyünk s összehasonlítjuk a mai szegedvidéki parasztházat a régi, 17–18. századbéli szegedi városi házakkal, akkor egészen világos, hogy a mai szegedi parasztház ennek a régi, német-osztrák eredetű városi háznak (akár hatósági rendeletre, akár önként keletkezett) paraszti másolata.

Más helyen ismertettem fennmaradt régi tervrajzok alapján a szegedi 17. és 18. századbéli tüzelő- és fűtőberendezéseket. (Dolgozatok, VII. 1931. 213–226). A részletekre vonatkozólag utalok erre az ismertetésemre, itt csak annyit említek meg, hogy a mai szegedi és szegedvidéki magyar parasztház alaprajzi megoldására, a háromosztatú, középen konyhás elrendezésre, a konyha alakjára, a tüzelőberendezés szerkezetére teljes és tökéletes analógiákat találunk a szegedi 18. századbéli városi német polgári és katonai hatóság által épített lakóházakban.¹ Nem az akkori szegedi magyar polgárok házaról van szó, hanem katonatisztek, a katonaeorvos, mérnök, a várparancsnok lakásáról, téglából épített földszintes és egyemeletes kincstári városi házakról. Mindezeknek a lakásoknak a *konyhájá* olyan rendszerű volt, mint amilyen ma a szegedi és szeged-

¹ Szeged város belterülete a 17–18. században túlnyomólag német, szerb és dalmata lakosságú volt, a földművelő-állattenyésztő magyarság Alsóvároson és Felsővároson lakott.

vidéki parasztházak konyhája. Volt a lakások között olyan is, amelyben a két szoba és a konyha elhelyezése és a lakás bejárata, tehát az egész alaprajza is egészen olyan volt, mint a mai magyar parasztházé. (2. ábra).

Nyilvánvaló, hogy ezek a katonai városi házak osztrák városi házak mintái után készültek. Ez az akkori idők poigári városi lakóház-típusa volt, amelynek a mintájára nemcsak Szegeden építkeztek, hanem mindenhol, ahová a bécsi kormányzat hatalma elért. Ma már Szegeden természetesen nem áll fenn egyetlenegy ilyen ház sem. Az eltelt kétszáz év alatt nagyon fejlődött a házepítés, más házformák és újabb, jobb tüzelőberendezések jöttek azóta divatba. De még a múlt század nyolcvanas és kilencvenes éveiben magam láttam ilyen berendezésű házakat a délvidéki bányavárosokban, amelyek tudvalevőleg egészen a 19. század közepéig közvetlen osztrák kormányzás alatt állottak.



2. ábra.

Az ilyen eredetű 1775–76. év körüli szegedi városi konyha alakja és berendezése a következő volt: A konyhának szolgáló, rendszeren hosszúknak négyszögű helyiség két részre volt osztva, ez az osztás azonban legtöbbször csak a mennyezeten volt látható, amennyiben azt egy vízszintes vastag gerenda s egy felette levő faldarab egy előlső menyezetes és egy hátsó nyitott-kéményes részre osztotta. A szegedvidéki parasztház konyhájában szokásos két oldalsó falrészlet, amely nyilván a vízszintes mestergerenda jobb alátámasztására szolgál, a szegedi városi ház konyhájában is előfordul. A helyiség előlső részének *előszoba-pitvar* rendeltetése volt, a hátsó rész pedig a tulajdonképeni *konyha* volt, felső részében nyitott sátoralakú kémény aljával s ez alatt tűzhellyel. A *tűzhely* mindig asztalmagasságú volt, szélessége és hossza is körülbelül egy nagyobb asztal méreteinek felelt meg. Rendszeren a konyha hátsó fala

mentén állt, vagy a középén, vagy a sarokban. Volt azonban olyan tűzhely is, amelyet mind a négy oldalán lehetett körüljárni. Hasábalakú teste valószínűleg téglából épült, de lehet hogy földből és vályogból volt rakva, a tetejét azonban mindig egy sor téglá borította. *Sütőkemence* soha sem volt a tűzhely testébe beépítve.

A konyhát két részre osztó vízszintes gerenda s a rajta ülő faldarab arra szolgált, hogy a szabadon terjengő tűzhelyfüst ki ne szálljon a konyha elülső, pitvaros részébe, azonkívül ezen a falrészen s a konyhai rész másik három falán nyugodott a nyitott kémény sátorá. A kéménysátor alakja csonka gúla alakú vagy dongaboltozatnak megfelelő félhenger formájú volt s téglából volt falazva. A kéménysátor folytatását képező kémény olyan bő nyílású volt, hogy azon egy ember (a kéményséprő) kényelmesen végigmászhatott.

Külön *sütőkemence* a tervrajzon feltüntetett 31 lakás közül csak négyben volt, még pedig a legelőkelőbbekben. Alakja mindig négyyszegletes és hasábalakú és mérete meglehetősen kicsi, úgy hogy valószínűleg nem kenyérsütésre, hanem csak tésztaeműiek és pecsenyék sütésére szolgálhattak. A sütőkemencék nem voltak egybeépítve a tűzhellyel, hanem külön álltak a konyha sarkában. Két lakásban külön megépített *katlan* is volt, ez úgy látszik akkor még újítás lehetett, mert csak a két legelőkelőbb lakásban volt meg, a várparancsnok házában és a Staabs Medici Quartierban. Az alakja olyan volt, mint a mai parasztkonyhabelié.

Az előbbieket ismerete után egészen nyilvánvaló, hogy a szegedi és szegedvidéki parasztház konyhája pontos másolata a régi tervrajzokon ábrázolt városi konyháknak. Úgy képzelem, hogy a német katonaság tisztjeinek és tisztviselőinek ez az akkor bizonyosan előkelőnek tartott konyhaformája először elterjedt a városi polgárok, kereskedők, iparosok házaiban, azután utánózták a módosabb földmívelők s végül idővel általános lett a divatja. Az úri házak konyhája azonban az idő folyamán tovább fejlődött, a megmászható, nyitott boltozatú kémény helyére szűk csövű, erősebb huzatú, ú. n. orosz kémény került s ennek következtében a konyhában a füst nélküli főzést lehetett megvalósítani a takaréktűzhely felállításával. Így keletkezett az ú. n. „meleg konyha“. A parasztházban ellenben mai napig megmaradt a „hideg konyha“.

Biztos adataink vannak arra nézve is, hogy régebben a szegedi parasztkonyhában az asztalmagasságú nyitott tűzhely

(éppen úgy, mint a fennebb említett 18. századbéli 31 városi úri lakásban) a konyha középső falának közepén állott. De idők folyamán a tűzhely (alább megmagyarázandó okból) a konyha oldalfalához emelt padkára jutott. (KOVÁCS JÁNOS, Szeged népe 195.). Ekkor természetesen feleslegessé vált a konyha közepén terpeszkedő hatalmas hasábalakú tűzhely, sőt útban is volt, tehát idővel megkisebbedett vagy egészen eltűnt. Vannak azonban helyek, ahol megmaradt s különleges alkalmak tűzhelyeként szolgál, mint pl. Szegváron, ahol *lakodalmi-konyha* néven talán még ma is megvan. (Népr. Ert. XI. 43.) Szegeden és vidékén még ma is látni a konyha hátulsó falának közepén egy asztalmagasságú, de a falsíkjából csak egy arasznyira kiálló oltárszerű építményt vagy padkát, amely ma a díszesebb tányérok vagy más edények felállítására szolgál, s ez a padka nyilvánvalóan az eltűnt nagy tűzhelynek a csökevényes maradványa.

Ennyit a konyháról és a konyha tűzhelyéről. Most pedig egy másik fontos kérdéssel kívánok foglalkozni, a *szoba kemencéjével*.

A 18. századbéli szegedi úri házak szobáiban vörös vagy zöld színű, négyszegletes cserélapokból épített hasábalakú *kályhák* voltak felállítva. A kályhákat nem a szobából fűtőték, mert ahhoz a nagyobbú kéménycsövek miatt nem volt elég erős huzatuk. Ezért a kályhákat kivétel nélkül kívülről fűtőték (a szobában egyáltalában nem volt nyílásuk), még pedig ha csak lehetett, a konyha felől, mert a kályha füstjét külön kürtőcső építése nélkül legkönnyebben a konyha nyitott kéménysátorába lehetett eresztetni. Ezért a szobákat rendszeren a konyha körül csoportosították és a kályhákat a konyha felé eső falhoz állították, úgy hogy legalább kettő, de néha három vagy négy kályha fűtőnyílása is a konyhába nyílt. Ha ez (távolabb fekvő szobáknál) teljesen lehetetlen volt, akkor külön fűtőfülkét, *kamint*² építettek a kályha fűtésére.

Ezek a rendszeren két tagozatból felépített párkányos peremmel ellátott cserépkályhák nem kerültek le a szegedi parasztházba. Drágák voltak s fával kellett tüzelni bennük. Egy 18. századbéli ármegállapító jegyzék szerint (a szegedi Somogyi-Könyvtárban) egy ilyen *kemence* fölrakása közönséges négyszegletű itten csinált vörös *kályhákból* 85 dn-ba került s egy darab kályha ára 2½ dn. volt. Közönséges zöld kályha rakásáért lábaival együtt 1 frt 50 dn-t fizettek, lába nélkül pedig

² Ez volt a neve a délvidéki bányavárosokban.

1 frt 25 dn-t. Finom cifra hamburgi kályhák fölrakásáért 2 frtot kértek a szegedi fazekasok.

De ugyanez az árjegyzék megemlékezik más kemencékről is. Egy „bögrékből való kemencének fölrakásért 75 dn-t, hogy ha pedig maga az fezakas az tűzhelyit, lábát föll rakja 1 frt“. „Egy olyan bögre, vagyis fazék kemencéhez való $\frac{1}{2}$ dn“. Hogy milyen alakú és szerkezetű volt az ilyen bögrékből való kemence, nem tudjuk, mert sem a valóságban, sem rajzban nem maradt fenn egy se. Egyes bögrék és fazekak azonban maradtak szép számmal, a szegedi városi múzeum régiségtárában is, a város területén történő földmunkák alkalmával is sokszor kerülnek ki a földből ilyen bögrék és töredékeik, így legutóbb igen nagy számmal a Fogadalmi-templom építkezésénél.

Annyit mindenesetre feltételezhetünk, hogy ez a bögrékből épített kemence volt a szegedi kispolgárok, a városban lakó földmivesek fűtőkályhája. REIZNER JÁNOS, Szeged története c. könyvében (III. 506), 1721-ből való adatként említi a *török modorú kályhacserepet*, melynek 100 darabja egy forintba került. Lehet, sőt valószínű, hogy ezeket a kályhabögréket értették alatta. De ugyanabból az időből (1740) van adatunk *sárkemencéről* is, amely 1 frt 25 dn-ba került (REIZNER i. m. III. 508). Ezekben a régi szegedi kemencékben abban az időben (1713), leginkább csak *náddal* tüzeltek, még az iskolában is, „még a purgerek gyermekei is tartoznak tíz kéve nádat adni az iskola kemencéjéhez“ (OLTVÁNYI PÁL, A szegedi plébánia, 20).

A fent idézett *sárkemence* és a bögrékből vagy fazekakból épített kemence valószínűleg egy és ugyanaz volt, vagy igen közel rokon volt egymáshoz. Véleményem szerint a mai szegedi *kemince*, *kemönce* őse és elődje is ez a sárkemence és a bögrés kemence volt.

SZABÓ KÁLMÁN kecskeméti ásatásai óta tudjuk, hogy a 16. század közepe táján ott el volt terjedve a bögrékkel kirakott kerek alaprajzú kemence, s egy régebbi közlés szerint ugyancsak Kecskeméten régebben a banyakemence volt ilyen bögrékkel berakva. (Arch. Ért. 1870, 108.) A szegedi parasztház szobájában is valószínűleg ilyen bögrés kemence volt, hengeralakú vagy kúpos formájú, de valószínűleg nem olyan nagy méretű, mint a ma divatos kemence és természetesen kívülről, a konyha felől fűtötték, a régi általános szokásnak megfelelően. Náddal, venyigével, rőzsével tüzeltek benne, de szalmával semmiesetre sem, mert a szalma akkor még nem volt fölösleges mennyiségben, sőt igen kevés lehetett belőle. A város környéké-

ról és a Tisza völgyéről való régi térképeink ugyanis azt mutatják, hogy még a 18. és 19. század fordulóján is rendkívül kis földterületek voltak gabonamívelés alatt. Sokkal nagyobb területeket borítottak akkoriban a város körüli kertek és szőlők, mint a gabonatermő szántóföldek. A föld legnagyobb része pedig még mindig csak legelő volt. Tehát a mai kemence legfőbb előfeltétele, a bőséges szalmakészlet még nem volt meg.

Mármost én azt hiszem, a szegedi parasztházban akkor hagyták el, illetve bontották le a konyha közepén álló nagy tűzhelyet, amikor a szobában egy olyan kemence-fajta jött divatba, amely megkívánta a konyhában a tüzelőnyílás előtt való tüzelőpadkát. Ez nyilván akkor történhetett, amikor megváltozott a város körüli mezőgazdaság rendje. Mikor a szőlők elpusztultak, a Tisza nádja a szabályozások folytán kevesebb lett, de ezzel egyidejűleg áttértek az állattenyésztésről a kalászos növények nagyobb mérvű termelésére. Az egyéb tüzelő anyag tehát megfogyatkozott, ellenben bővelkedtek most már a szalmában. Kellett tehát egy olyan kemenceformát alkalmazni vagy a régi kemencét olyanná átalaktani, amely a szalmatüzelésre alkalmas. Az eddig használt sárkemencét tetemesen meg kellett nagyobbítani, amit a kitünően megszerkesztett ú. n. banya- vagy boglyakemencével el is értek. Ez a kemencefajta természetesen már bögrék nélkül készült, ami azonban semmi esetre sem visszafejlődés, hanem csak más építőszerkezetre való áttérés volt. BÁTKY szerint ez az alföldi gömbölyű, csonkakúla alakú (helyesebben csonkakúp-alakú) banyakemence nem igazi kályha, mert kenyeret sütnék, sőt főznek is benne, (Népr. Ért. XXII, 132—133), de ebben sem adhatok neki igazat. Igazi és valódi kályha ez és olyan elmés a szerkezete és készítése, hogy dicséretére válik annak a magyarnak, aki annakidején kitalálta és először megépítette. Ha addig a kemence sok darab egyes bögrékből vagy fazekakból állt, most az egész kemence egyetlen egy nagy fazék-alakjára készült. Mert a régi mód szerint készített, nád- vagy vesszővázra tapasztott, vékonyfalú kemence valójában olyan, mint egy nagy cserépfazék, amely szájával áll az alapzaton. Tökéletes kályha, mert a benne elhasznált tüzelőanyaghoz a szalmához alkalmazkodó alakja és szerkezete révén pompásan befűti a ház szobáját és olyan melegtartó, mint a legjobb úri cserépkályha. Hogy kenyeret is sütnék sőt néha főznek is benne, még nem ok arra, hogy a fűtőkályhák sorából kivegyük és a sütőkemencék fajtája közé sorozzuk. Első és főcélja mindenesetre a szoba fűtése s ezért fel-

tétlenül kályha mai modern értelemben. Az egészen természetes, hogy a kenyérsütésre pompásan megfelelő szobakemencét erre a célra is felhasználták, amikor rájöttek arra, hogy a szalmatüzelés következtében alkalmasabb kenyérsütő-kemencét nem is kívánhattak volna.

A szalmatüzelés bevezetése nemcsak a kemence méreteit és szerkezetét változtatta meg, hanem ez, mint már fentebb említettem, a konyhában is jelentős változást idézett elő. A kemence szája előtt ugyanis a konyhában, külön padkát kellett építeni a kemence fenekének magasságában, mert azon kellett a szalmát csomóba szedni, a *dugatót* előkészíteni. Ez a konyhabeli földpadka azután egészen magától kínálkozott arra, hogy azon a főzést is elvégezzék s ennek következtében immár feleslegessé vált a konyha nagy tűzhelye. Ez, bevallom némi visszafejlődés volt a tűzhely fejlődésmentében, de valóban így történt.

Ezek a körülmények és hatások alakították tehát a szegedi és szegedvidéki magyar parasztház tüzelőberendezését, a ház alaprajzát és egész alakját. Nincsen ennek a háznak semmi köze a közép-dunántúli házhoz, de az itt valaha létezett régi magyar házhoz is csak a nyelvbeli kapcsolatok fűzik.

Cs. Sebestyén Károly.

KISEBB KÖZLEMÉNYEK.

Tarhonya.

Egy készülő munkámban a konyha, étkezés, asztali szokások köréből származó szokásmondásainkat fejtegetem. Magyarazatuk közben természetesen ki kell térnem közülök azokra is, melyekben a közkeletűvé vált stilisztikai értékű állandó szókapcsolatnak a magva valamely ételnevünk. Ez utóbbiak között némelyik szóláshasonlat, szólásmód és szólásszerű kifejezés a tarhonyát emlegeti. De mielőtt ezeknek a tárgyalásába bocsátkoznám, néhány vitás kérdés tisztázása érdekében foglalkoznom kell magával a tarhonyának nevezett népszerű eledellel is, mely Alföldünk magyar népének a lebbenccsel együtt a legfontosabb s egyben igen kedvelt tézstaféle tápláléka. Ma ép olyan jellegzetes magyar étel, mint amilyen jellegzetesen magyar fűszer a paprika: az alföldi magyar konyha — mind az úri, mind a népi — szinte el sem lehet nélkülök. Pedig egyik